ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA (BPM)

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 18 de enero de 2025

HORA: 08:00 a.m. – 09:00am

INTESIDAD HORARIA: 1 hora

TEMA: Plan de saneamiento y buenas prácticas de manufactura

ASISTENTES: Talento humano JIC Antón Pirulero

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción al tema
2. Desarrollo del tema
3. Conclusión

DESARROLLO:

INTRODUCCIÓN

La profesional encargada, da inicio a este encuentro indagando en el equipo de trabajo acerca de sus conocimientos previos sobre este tema, que recuerdan en caso de ya haber abordado el tema, entre otras preguntas que buscaban encaminar acerca de lo que es el plan de saneamiento básico.

PLAN DE SANEAMIENTO

1. Programa de limpieza y desinfección

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate.

La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos eb superficies, equipos, utensioios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos. El procedimiento de lavado de manos de las personas que conforman el grupo de imagen es importante en todo el proceso que implica los procedimientos del plan de saneamiento Básico.

Además de ayudar a garantizar la inocuidad en los alimentos, el programa de limpieza y desinfección también es importante para las acciones de gestión de calidad del producto final. Actualmente, uno de los mayores retos a nivel mundial es producir y garantizar la inocuidad de los alimentos a través de toda la cadena alimentaria.

Se recomienda realizar diariamente la limpieza y desinfección de los siguientes elementos:

- Superficies como mesas de trabajo, mobiliario que haya estado en contacto con alimentos, suelos y paredes del área de cocina o producción.
- Vajillas, tablas de corte, bandejas, cuchillos, ollas, sartenes, cubiertos, y en general toda la loza que haya estado en contacto con alimentos.
- Maquinaria y equipos utilizados para la preparación o producción de los alimentos, por ejemplo: cortadoras, batidoras, picadoras, estufas o cocinas, etc.
- Alimentos que se hayan usado o que hayan estado en contacto con otros alimentos.

Se recomienda realizar de manera periódica la limpieza y desinfección de los siguientes elementos:

- Áreas de almacenamiento, despensa, cámaras y las paredes y techos que no se ensucien diariamente ni entren en contacto con alimentos.
- Equipos y maquinaria de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

El jardin infantil debe contar con los procedimientos de limpieza y desinfección que cubra las necesidades particulares del proceso de todas las áreas.

Metodos de limpieza:

- **Limpieza manual (En seco – Húmeda)**

La limpieza manual en el lugar o la limpieza manual de equipos desmontados es un método común que se utiliza para limpiar tanto las superficies de contacto como las que no entran en contacto con el producto. Es el método de limpieza universal ocupado por todas las industrias y en todos los ámbitos de producción de alimentos.

La eficacia de la limpieza manual se logra mediante:

- ✔ Capacitación de los operadores de limpieza.
- ✔ Planificación y documentación adecuada del proceso de limpieza.
- ✔ Establecimiento de insumos, utensilios y equipos a usar junto a sus instrucciones de uso.
- ✔ Ejecución de monitoreo y verificación periódica durante el proceso de limpieza.
- ✔ Mejora del proceso en función de los resultados.
- ✔ Este tipo de limpieza se puede hacer en húmedo o en seco.
- ✔ La limpieza en húmedo usa agua como medio de aplicación de insumos químicos y remoción de suciedad.
- ✔ La limpieza en seco, es decir, sin uso de agua, se prefiere cuando el proceso está basado en materias primas secas y el agua podría ser un factor negativo para el producto.

- **Limpieza COP (Clean-out-of-place)**

Para limpiar o limpiar fuera de lugar, el equipo de proceso se desmonta y las piezas se colocan en un baño de circulación o en un gabinete de lavado por aspersión.

En general, este método es en base húmeda y se aplica a equipos en donde se colocan las piezas a limpiar y el proceso se divide en etapas dispuestas según el proceso de limpieza, desde la remoción de residuos hasta la desinfección.

Las características generales de este método comprende:

- ✔ Baño de circulación o cabina de lavado por aspersión.
- ✔ Grandes cubas que proporcionan turbulencia durante el lavado.
- ✔ Operado manual o completamente automatizado.
- ✔ Los parámetros de limpieza se controlan manual o automáticamente. Se puede ocupar una unidad COP de baño de circulación totalmente automatizada con:
- ✔ Funciones automáticas de llenado y drenaje.
- ✔ controles químicos y de temperatura.

2. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Es el conjunto de técnicas y métodos dirigidos a prevenir y controlar la presencia de ciertas especies de insectos y artrópodos nocivos en un hábitat determinado. Con la desinsectación se eliminan al menos el 80% de las especies conocidas de insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

¿Que es la Desratización?: No es más que el control de los roedores y consiste en la aplicación de cebos sólidos de categoría toxicológica, los cuales producen la muerte del roedor, sin causar alerta a los demás congéneres, con el fin de evitar manipulaciones inadecuadas y contaminaciones por basuras creando un ambiente propicio para el consumo.

Para diseñar un programa de control de plagas se debe comenzar realizando un diagnóstico inicial a través de la inspección de áreas interiores y exteriores del establecimiento donde se relevará la siguiente información:

- Procedimientos de saneamiento, mantenimiento, funcionamiento, y registros aplicables al establecimiento.
- Sistemas de control de plagas instalados.
- Existencias históricas o actuales de plagas.

- Posibles vías de entrada y anidamiento de plagas, y fuentes de agua y alimento para las mismas.

- Factores que dificultan el control de las plagas.

Se desarrollará a través de:

Medidas de prevención: Destinadas a eliminar los factores que van a favorecer desarrollo de las plagas, como son la creación de lugares donde pueden encontrar comida, refugio y condiciones ambientales adecuadas para su crecimiento.

Medidas de vigilancia: Comprende el conjunto de acciones encaminadas a detectar la presencia de plagas en el interior y exterior del establecimiento, detectando que plagas deben ser vigiladas, de qué medio se dispone para realizar la vigilancia, dónde y cuándo se debe realizar la vigilancia.

Medidas de control y eliminación: Comprende el conjunto de acciones encaminadas a controlar y eliminar las plagas una vez que hayan sido detectadas. Los tratamientos con productos químicos, físicos o biológicos deberán realizarse por personal capacitado y autorizado de manera que no represente una amenaza para la población.

3. PROGRAMA DE MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS:

En la búsqueda de un planeta sostenible, el manejo de los residuos es esencial. Estos son materiales que pueden ser sólidos, líquidos o gaseosos y dejamos de utilizar. Si no le damos un buen uso, su acumulación puede generar problemas para el medio ambiente y la salud en general. Aquí te presentamos una lista de acciones para manejarlos de manera sostenible:

- ★ Reduce la generación de residuos: La primera acción que te recomendamos es minimizar la cantidad de desechos. Compra productos a granel y evita productos de un solo uso.

- ★ Reutiliza: Antes de desechar un objeto, piensa si puede tener una segunda vida. Envases, ropa y muebles pueden reusarse o donarse.

- ★ Recicla: Clasifica tus residuos en contenedores según su tipo: papel, cartón, vidrio, plástico y metales. Asegúrate de seguir las pautas de reciclaje locales.

- Abono orgánico: Los restos de comida y materiales orgánicos pueden convertirse en compostaje. Es una excelente manera de reducir la cantidad de residuos enviados a vertederos.

- Evita el desperdicio: Planifica tus compras y utiliza los alimentos antes de que caduquen. Esto reduce los residuos generados.

- Manejo seguro de residuos peligrosos: Productos químicos, baterías y artículos electrónicos deben manejarse y desecharse adecuadamente en lugares designados.

- Participa en programas de reciclaje locales: Infórmate sobre los planes de recolección de residuos en tu comunidad.

- Educa y promueve: Comparte tu conocimiento sobre la gestión de residuos sostenible con amigos y familiares. ¡La educación es clave!

Al manejar los residuos de manera sostenible, no solo contribuyes a la conservación del medio ambiente, sino que también ayudas a reducir la contaminación y el agotamiento de los recursos naturales. Pequeñas acciones pueden marcar una gran diferencia en la protección de nuestro planeta.

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño, y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanuqe de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquimicos y microbiologicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registrios que soporten el cumplimiento de los mismos.

Procedimientos para el lavado y desinfección del tanqu de almacenamiento de agua potable: describe la secuencia para el lavado y desinfección del tanuqe de almacenamiento de agua usado comúnmente (fibra de vidrio, cemento.asbesto, polietileno y concreto), la frecuencia, los implementos y el responsable de la actividad. Procedimientos requeridos: cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde, y herramientas que se necesiten segun el tipo de tanque.

El mantenimiento se realiza con una empres particular, esta debe estregar al jardin: concepto sanitaria favorable de la empresa qye reaiza el procedimiento, emitido por la autoridad sanitaria del distrito capital. Guía técnica del químico utilizado en el proceso de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, incluyendo los elementos de protección personal que utilizó el operario. Formato de control y seguimietde la actividad realizada.

3: **Conclusión:** Se cierra la capacitación haciendo una ronda de preguntas, aclarando dudas, pero, además, indagando sobre los conocimientos adquiridos por el talento humano y se aplica el post-test.

Esta socialización se realizo en compañia de todo el equipo de trabajo de la unidad, el 18 de enero de 2025.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar el plan de saneamiento básico	Equipo de trabajo	2025

A continuación, se agregan fotografías y firmas de los participantes.

